SNI 6941:2017

Standar Nasional Indonesia

Gurita mentah beku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan produk gurita mentah beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari:
SNI 6941.1:2011, *Gurita (Octopus sp) utuh beku-Bagian 1 : Spesifikasi.*
SNI 6941.2:2011, *Gurita (Octopus sp) beku-Bagian 2 : Persyaratan Bahan Baku.*
SNI 6941.3:2011, *Gurita (Octopus sp) beku-Bagian 3 : Penanganan dan Pengolahan.*

Perubahan yang mendasar pada standar ini antara lain:

1. Penyederhanaan SNI Gurita utuh beku 3 bagian menjadi 1 standar.
2. Syarat mutu, keamanan pangan, lembar penilaian sensori, penanganan dan pengolahan disesuaikan dengan ketentuan yang berlaku.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21-23 September 2016 di Jakarta dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 30 November 2016 sampai dengan 28 Januari 2017 dengan hasil akhir Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahuluan

Berkaitan dengan penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Pangan serta Peningkatan Nilai Tambah Hasil Perikanan.
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 tahun 2011 tentang pengawasan kemasan pangan.

Gurita mentah beku

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk gurita mentah beku baik utuh maupun dalam bentuk potongan.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Dokumen untuk acuan tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 2332.1:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produkperikanan.*

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus* pada produk perikanan.

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 2: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 2372.7:2011, *Cara uji fisika- Bagian 7:Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI 3556:2016, *Garam konsumsi beriodium.*

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis – Prinsip umum higiene pangan.*
CAC/RCP 52-2003, *Code of Practice for Fish and Fishery Products.*

Codex (CAC/GL 21-1997) *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Gurita mentah beku adalah produk gurita beku utuh atau potongan yang berasal dari spesies *Octopus* spp.

3.2 Definisi proses

Produk diolah melalui proses penyiangan, dengan atau tanpa pengadukan dalam larutan garam (*tumbling*), dengan atau tanpa proses pemotongan, pembekuan cepat, dengan atau tanpa *glazing.* Proses pembekuan harus menggunakan peralatan dengan metode pembekuan cepat. Proses pembekuan cepat harus dilakukan hingga suhu pusat produk mencapai maksimum -18 °C. Produk akhir harus dipertahankan dalam kondisi beku sehingga kualitas produk dapat dijaga selama penyimpanan dan distribusi.

3.3 Kriteria bentuk produk

3.3.1 *Flower type*
gurita utuh dengan kondisi mulut tentakel menonjol dan mekar, dibentuk dengan cara melipat tentakel dan kepala secara terbalik menyerupai bola.

3.3.2 *Ball type*
gurita utuh dengan kondisi mulut tentakel tidak menonjol, dibentuk dengan cara melipat tentakel dan kepala secara terbalik menyerupai bola.

3.3.3 *Cutting fresh*
gurita yang dipotong dengan ukuran dan berat sesuai spesifikasi.

3.3.4 *Block whole*
gurita utuh yang disusun dalam pan pembekuan.

4 Syarat bahan baku,bahan penolong dan bahan pangan lain

4.1 Bahan baku

Gurita mentah beku diolah dari bahan baku gurita segar yang aman untuk dikonsumsi.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan pengolahan sesuai dengan persyaratan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 4872:2015.

4. 3. Bahan lainnya

4.3.1 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 3556.

5 Syarat mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan gurita mentah beku sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan gurita mentah beku

Parameter uji	Satuan	Persyaratan			
a.Sensori	-	Min. 7 *			
b. Cemaran mikroba		n	c	m	M
- ALT	koloni/g	5	2	10^5	10^6
- *Escherichia coli*	APM/g	5	1	< 3	3,6
- *Salmonella*	per 25 g	5	0	Negatif	td
- *Vibrio cholerae***	per 25 g	5	0	Negatif	td
- *Vibrio parahaemolyticus***	APM/g	5	0	< 3	td
c. Cemaran logam					
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks.1,0			
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks.1,0			
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,5			
d. Fisik					
- Suhu pusat	°C	Maks. - 18			
e. Cemaran Fisik					
- *Filth*	-	0			
CATATAN	*	Untuk setiap parameter sensori			
	**	Jika diperlukan			
	n	Jumlah contoh uji			
	c	2 kelas pengambilan contoh : jumlah maksimum contoh uji yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m 3 kelas pengambilan contoh : jumlah maksimum contoh uji yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun sampel melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta sampel yang lain harus kurang dari nilai m			
	m	2 kelas pengambilan contoh: batas persyaratan maksimum			
	M	3 kelas pengambilan contoh: batas persyaratan maksimum			
	td	Tidak diberlakukan			
	Maks.	Maksimum			
	Min.	Minimum			

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.
Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai Lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 2332.1:2015.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.

7.3 Cemaran logam

- Timbal (Pb) SNI 2354.5:2011.
- Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.

7.4 Fisik

- Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

7.5 Cemaran Fisik

- *Filth* sesuai SNI 2372.7:2011.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Tabel 1.

9 Higiene dan penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba yang membahayakan kesehatan sesuai dengan peraturan.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada SNI CAC/RCP 1:2011 dan CAC/RCP 52-2003.

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk gurita mentah beku sesuai dengan peraturan.

10.2 Teknik pengemasan

Untuk produk yang tidak mengalami proses *glazing* harus dikemas sedemikian rupa sehingga dapat mencegah terjadinya oksidasi dan dehidrasi.

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

11 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori gurita mentah beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori gurita mentah beku

Nama Panelis :………………………………… Tanggal :………………………………………

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda V pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, seluruh permukaan dilapisi es	9					
• Tidak rata, bening, bagian permukaan produk yang tidak dilapisi es kurang lebih 30%	7					
• Tidak rata, bagian permukaan yang tidak dilapisi es kurang dari 50%	5					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Pengeringan pada permukaan produk kurang lebih 30%	7					
• Pengeringan pada pemukaan produk kurang dari 50%	5					
3 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Perubahan warna pada permukaan produk kurang lebih 30%.	7					
• Perubahan warna pada permukaan produk kurang dari 50%.	5					
B Sesudah dilelehkan (*thawing*)						
1 Kenampakan						
• Mulut tentakel (mulut hisap) terbuka dan menonjol, warna spesifik jenis, cemerlang	9					
• Mulut tentakel terbuka dan rata, warna spesifik jenis, kurang cemerlang	7					
• Mulut tentakel rata warna spesifik berubah menjadi merah muda (pink)	5					
2 Bau						
• Bau sangat segar spesifik produk	9					
• Bau segar spesifik produk	7					
• Mulai tercium bau busuk	5					
3 Tekstur						
• Elastis dan padat	9					
• Kurang elastis dan kurang padat	7					
• Tidak elastis dan agak lunak	5					

Bibliografi

[1] *Comission Regulation (EC) No 1881/2006, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.*

[2] Permenkes No 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI
Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Artati Widiarti	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Lili Defi Z	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Ai Zairin	PT Inti Samudra Hasilindo
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5i)
Anggota	:	Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
Anggota	:	Ahmad Muhamad Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro
Anggota	:	Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
Anggota	:	Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI
Susilo Raharjo - Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP)

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI
Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan